

Volkssolidarität

Essen auf Rädern

Zittauer Str. 27 / Haus 8

99091 Erfurt

Tel: 0361 / 2606107 Fax: 6537094

DE
TH 03515
EG

SPEISENPLAN für die Woche vom 02.11.-08.11.2026

45. Woche

Kundenname:
Tour:



MENÜ 1 (auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2 (rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost (schwarz gekennzeichnet)

02.11. Mo Frischer Möhreintopf mit Kasselerfleisch 9, Petersilie und Kartoffeln, dazu Brötchen, Dessert a1, F, I

Segeidiner Gulasch vom Schwein mit Paprika und Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und Dessert a1, G

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Risotto, Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 599

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 Roggen
a3 Gerste, a4 Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch,
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 Haselnüsse
h3 Walnüsse
h4 Kaschunisse
h5 Pecannüsse
h6 Paranüsse
h7 Pistazien
h8 Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

03.11. Di Deftiger Wurstgulasch 4 mit Butternudeln, dazu Eisbergsalat mit Dressing a1, G, F, I

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln, dazu Kompott a1, G, F, I

Fischfilet auf Blattspinat, mit Salzkartoffeln, dazu Kompott a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 520

04.11. Mi Vanilleeisbrei bestreut mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus u. Brötchen m. Käsecke (getr. verp.) a1, G

Schweineschnitzel mit Rahmhampignons 3, dazu Petersilienkartoffeln und Obst a1, C, F, G, I, J

Frikadelle mit Soße, dazu Schwarzwurzel und Salzkartoffeln a1, C, F, G, I 3,0 BE Kcal 606

05.11. Do Schweinebraten mit Soße dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I

Makkaroni mit Schinken und einer Käsesahnesoße, dazu Krautsalat a1, F, C, G, I, J

3 gekochte Eier mit Petersiliensoße, Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 517

06.11. Fr Seelachsfilet paniert mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, dazu Karottensalat a1, F, G, I, J

Thüringer Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I

Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkart. a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 1488

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

07.11. Sa Geflügelpfanne a1, F, G, I Putenstreifen in Rahmsauce mit feinem Gemüse, Champignons und Spätzle, Dessert

Reisintopf mit feinem Gemüse und Fleisch-Klößchen, dazu Dessert a1, F, G, I 3,0 BE Kcal 436

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten
9 = mit Natriumpökelsalz
10 = gebunden mit Johannesskeremehl oder Quarkermehl

08.11. So Mutzbraten mit Soße, dazu Apfelrotkohl und 2 Thüringer Klöße, Kompott a1, F, I

Putengulasch 10 mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln, Kompott a1, F, I 3,0 BE Kcal 625

Guten Appetit!
Änderungen vorbehalten.
Essen zum Verzehr
am selben Tag.
Hergestellt von:
Menü Express
Gotha GmbH
& CO.KG

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Heringssalat

mit Roter Beete, Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, Brot m. Butter, Dessert a1,C,F,G,J

Di

Hähnchenschenkel gegrillt

mit Kartoffelsalat, Obst
C,F,G,J

Mi

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu Brot und Butter
a1,C,F,G,J

Do

Gebratene Putenbrust

mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Mix Pickles C,F,G,J

Fr

Gegrillter Gyros- Braten

auf frischen Salaten der Saison mit Saure Sahn Dressing G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

Panierte Champignons

mit Tomatensoße, Mandelreis und gemischtem Salat, Obst a1,C,F,G,I

Kartoffel-Brokkoli-Gratin

mit Käse überbacken, dazu Gurkensalat, Dessert a1,C,G

Kräuterquark

mit 2 gekochten Eiern (getrennt verpackt) dazu Salzkartoffeln, Obst G,F,I,I

Zucchini

gefüllt mit Gemüse, dazu Tomatensoße und Reisrisotto, Dessert a1,C,F,G,I

Wiener Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus und Dessert a1,C,G

MENÜ 7 Sondermenü

Schweinelendchen „Försterin“

mit Champ.-Sahne-Soße, hausgemachten Spätzle, Eisberg m. Dress, Dess. a1,C,F,G,I,J

Schweinesteak „au four“ a1,F,G,I,J

mit Würzfleisch überbacken, dazu Röst-Kartoffeln, gem. Salat, Dressing, Dessert

Kaninchenkeule

mit Soße dazu Apfelrotkohl und 2 Th. Klöße, Dessert a1,F,I,J

Mutzbraten

mit Soße, dazu Serviettenknödel und Waldorfsalat, Obst a1,C,F,G,I,J

Hausgemachtes gefülltes Kraut

mit Bratensoße und Kartoffeln 6, dazu Dessert a1,C,F,I

Täglich

von

Montag bis Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u. Sojasprousen, Paprikastreifen u. Partyfrikadellen, Brötchen, French Dressing, Croutons
a1,G,C,F

MENÜ 8

Schinken Pizza 9

mit gemischtem Salat und Dressing
a1,G,J,I, Montag bis Freitag

45. Woche

Name:

Tour:

Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Abendbrot vom 02.11. bis 08.11.2026

Änderungen vorbehalten

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Mo

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter A

Di

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Di.

Hausgemachter Fleischsalat

mit 2 halben Eiern, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, J

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Mi

Schnittlauchquark

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter A, G

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat A, G, J

Do

Schweineschnitzel paniert

mit buntem Nudelsalat A, G, J

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Fr

2 Stück Rollmops

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Vollkornbrot A

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

Sa

Bratenplatte

3 versch. Sorten Braten, Senf, dazu 2 Scheiben Brot und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

So

Käsesalat

dazu 1 Baguettebrötchen und Butter A, G

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeermehl oder Guarkeermehl

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsmittel
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat

5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Gräten enthalten

9 = mit Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeermehl oder Guarkeermehl